

## 料理芸術本質論——その1——

—ブリヤ＝サヴァラン美味学の美学的・哲学的考察—

青山昌文<sup>1)</sup>

### Sur l'essence de la cuisine comme art —1—

—Réflexion esthétique et philosophique sur la gastronomie de Brillat-Savarin—

AOYAMA Masafumi

#### sommaire

En dépit du titre positiviste, *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin est un ouvrage de la gastronomie fondée sur la base, profondément philosophique, et réaliste et classique.

Voici les sujets traités dans notre étude.

- 1 l'Univers et la vie
- 2 le manger et l'esprit
- 3 le manger et la nation
- 4 la classe sociale et l'essence de l'homme
- 5 l'appétit et le plaisir
- 6 la gourmandise et le jugement
- 7 le plaisir de la table
- 8 la table et l'ennui
- 9 la découverte comme création

Brillat-Savarin franchit l'anthropocentrisme subjectiviste moderne et il développe l'esthétique classique de la mimesis sur le problème de la création dans la cuisine comme art.

#### 要旨

ブリヤ＝サヴァランの『味覚の生理学』は、その実証主義的なタイトルにも拘わらず、実在論的で古典的な深い哲学的立場に立った美味学の書物である。

我々の研究において論じられるのは、以下の主題である。

- 1 宇宙と生命
- 2 食とエスプリ
- 3 食と国民
- 4 社会階層と人の本質
- 5 食欲と快楽
- 6 グルマンディーズと判断力
- 7 食卓の快楽
- 8 食卓と退屈
- 9 創造としての発見

彼は、近代主観主義的な人間中心主義を超えており、料理芸術における創造の問題についても、古典的立場に立ったミーメーシス美学を展開しているのである。

<sup>1)</sup> 放送大学教授（「人間と文化」コース）

## はじめに

料理が芸術の一種であるということ、少なくとも、高級な料理の一部が確かに芸術であるということは、私が既に指摘してきたことである<sup>1</sup>。本小論においては、この基本的な論定を踏まえた上で、料理という芸術が、本質において、世界の中でいかなる位置を占めているのか、料理芸術の本質は、世界との関わりにおいて、いかなる特質をもっているのか、ということ、を、美学的・哲学的に考究してゆくことにしたい。

この考察を進めるにあたって、まずはじめに、「その1」として、史上最も高名な美味学の大家ブリヤ＝サヴァランの論定を振り返ってみることにしたい。彼の論定には、その19世紀的な、一種科学主義的なよそおいの奥に、極めて注目すべき、古典的にして正統的な原理が見受けられるのであって、それこそが、料理芸術の本質を明らかにする上で、大いに示唆に富んでいるものなのである。

日本で『美味礼讃』と訳されているブリヤ＝サヴァランの代表作の元のタイトルは、*Physiologie du goût* 『味覚の生理学』である。この「生理学」というタイトルが、当時において支配的であった、一種、実証科学的なイデオロギーを反映しているとも言えるのであるが、そうであるからと言って、このブリヤ＝サヴァランの代表作が、19世紀的・近代的・科学主義的な「限界」（今日的な立場から見ての時代的限界）を根本にもっているとは断じることは、速断のそしりを免れない見方なのである。

### 1. ブリヤ＝サヴァランの美味学的宇宙論

ブリヤ＝サヴァランは、18世紀の半ば、1755年に生まれてフランス大革命を生き延び、革命後、破毀院（日本の最高裁にあたる裁判所）の判事を長く務めていた人で、料理人では全く無く、もっぱら食べることに徹していた美食家であった。芸術作品の創造と享受という二側面に関して言えば、作品の創造ではなく、もっぱら享受の面において思索を重ねた人である。この享受重視という点に関して言えば、確かにブリヤ＝サヴァランは、19世紀的・近代的な思索家であった<sup>2</sup>。しかし、先にも述べたように、彼の思索の根源には、そのような近代的なレヴェルに止まるものではないものが、確かに存在していたのである。そして、注目すべきことに、このことは、有名な、彼の第1のアフォリズムにおいて、既に見受けられることなのである。

『味覚の生理学』の冒頭には、「彼の書物の序論と、

当学問の永遠の基礎の役を果たす、教授のアフォリズム<sup>3</sup>が記されており、その第一番目には以下のアフォリズムが挙げられている。

「1 宇宙は、生命によってのみ、無ではなく、生きるものは全て食べて自らを養う。」<sup>4</sup>

この私たちがいる宇宙（l'Univers）は、生命が無ければ、無（rien）であり、生命体は全て自らを養うために食する、というこのアフォリズムは、一見すると、近代主観主義的な人間中心主義と捉えられかねない面をもっていると思われる危険性をもっている。特に、このアフォリズムを「生命がなければ宇宙もない。そして生きとし生けるものはみな養いをとる」<sup>5</sup>と訳するときに、この危険性は高まるのであって、あたかも、人間がいてはじめて宇宙は意味をもつのであり<sup>6</sup>、人間が宇宙を規定しているのである、更には、人間がいてはじめて宇宙は存在し始めるのである、などということをブリヤ＝サヴァランは述べている、と曲解してしまう危険性が、このような訳文にはつきまといっているのである。

しかし、ここではっきりと述べておかなねばならないが、このアフォリズムは、決して近代主観主義的な人間中心主義を表明しているようなものではないのである。このアフォリズムにおいて、ブリヤ＝サヴァランは、あくまで「生命」（la vie）と言っているのであって、その生命をもっている存在は、もちろん、人間に限られないのである。宇宙には、目には見えない極めて小さな微生物をはじめとして、小さな植物から大きな植物、更には小さな動物から人間を含む大きな動物などの様々な生命体が満ちあふれているのであり、それらの極めて多数の生命体の生の根源であるところの、生命によってのみ、宇宙は、無価値なものとしてではなく、存在しているのである、ということが、ここで語られているのであり、そして、その極めて重要な生命をもっている生命体は、その生命を維持するために、全て、自らを養うために食するという行為を行っているのである、ということが、ここで語られているのである。

宇宙において根本的に重要なものは、生命であり、その生命を維持するために行われる食という行為は、それ故、根本的な重要性をもっているのであって、そうであるが故に、私はこれから、その極めて重要な食について、深く考察してゆくのである、という宣言が、ここで語られているのである。

1 青山昌文「料理芸術論序説」（『放送大学研究年報』第20号、放送大学、2002年、79-93頁）、並びに、青山昌文・徳丸吉彦編著『改訂版 芸術・文化・社会』（放送大学教育振興会、2006年）の第1章後半、第6章、第7章を参照されたい。

2 カント美学が、創造の美学ではなく、享受の美学にすぎなかったことに、ドイツ観念論近代美学の限界が露呈しているのである。

3 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2001, p.19.

4 *ibid.*

5 ブリヤ＝サヴァラン著関根秀雄・戸部松実訳『美味礼讃』（上巻）（岩波書店、1967年）23頁。

6 現代の宇宙論における「人間原理」のような、近代主観主義的な態度は、ブリヤ＝サヴァランには、存在していない。彼は、そのような近代主観主義的人間中心主義を、原理的に超えているのである。

ここには、近代主観主義的な人間中心主義は、全く存在していない。そのようなものではなく、その反対に、ここには、人間をその中の小さな一部とするところの、極めて長大無辺な〈存在の連鎖〉に基づく〈生命の連鎖〉の宇宙哲学がかいま見られると言っても良いのである。

## 2. 知的行為としての食

ブリヤ＝サヴァランは、この第1のアフォリズムに続いて、以下の第2のアフォリズムを定式化している。

「2 諸々の動物は、むさぼり食らい、人間は食べ、ただエスプリをもった人だけが、食べる術を心得ている。」<sup>7</sup>

動物はただ何も考えずにむさぼり食らうだけであり、普通の人間は、ただ必要に応じて栄養を摂取しているだけであるのに対して、才気があり能力のある知的精神の持ち主だけが、食べ方を心得ていて、食べるということを知的に行うことが出来る、というこのアフォリズムは、食べるという行為が、知的精神の考察の正当な対象である、ということをも宣言していると共に、食べ方にもいろいろなレベルがあるのであって、その食の在り方に、その人間の知性が表れている、ということ述べているのである。

食は、単に、感覚としての味覚や嗅覚などに関わる感性的な営為にとどまるものではなくして、知性や理性にも関わっている理性的な営為でもあるのであり、そのような総合性・統合性が、芸術としての料理を生み出し、支えている基盤なのであるということが、ここには示唆されているのである。美味芸術としての料理芸術は、感性的であるだけでは全く無くして、同時に、強く理性的でもある、ということが示唆されているこのアフォリズムは、快不快の感情に美的判断を先ず押し込めてしまうカント的な美学の限界をはじめから超えている美学なのである。

## 3. 文明論的地平における食

この食の在り方に関して、ブリヤ＝サヴァランは、次のような文明論を展開している。

「3 諸国民の運命は、それらの諸国民がどのようにして食べているのかというその在り方次第である。」<sup>8</sup>

或る国の国民が減びるのか、減びないのかは、その国民の食の在り方にかかっている、というこのアフォリズムは、食並びに料理の考察が、国家の存亡に関わるほどの重要なものであり、それを考察する学問は、

知的精神にとって、まさに為すべきものである、ということ述べていると共に、根源的には、食が、哲学的な地平においてだけではなくして、政治的・社会的・歴史的な地平においても、根本的な重要性をもっているということを明らかにしている。

食並びに料理は、感性的であると同時に理性的でもある総合的なものであるが故に、文明の全体がそこにはその本質を表しているのであって、本来の存在の連鎖と〈生命の連鎖〉に反するような食の在り方、即ち、本来の宇宙の在り方に反するような食の在り方をしている国民の国家は、いずれ滅びざるを得ない、ということが、ここには示唆されているのである。

このアフォリズムは、飽食し、賞味期限の切れたものを大量に捨てていた、現代の日本の運命をも暗示している力をもっている。確かに、今日の日本においては、激しい経済的社会的格差の出現と共に、飽食とは無縁な階層が出現しており、賞味期限の間近な食品を回収してアウトレットにおいて販売している例も表れてはいるが、このような格差社会の出現自体が、かつて、飽食し、賞味期限の切れたものを大量に捨てていた日本の衰退の表れとも言えるのであって、ブリヤ＝サヴァランのこのアフォリズムは、確かに文明論的な深い意味をもっているのである。

## 4. 生の総体を表すものとしての食

この文明論的地平から、個別の人の生き方の地平に、論点を移したものが、次の第4のアフォリズムである。

「4 君が何を食べているのかを私に言ってくれたまえ。そうすれば、私は、君がどのような人であるのかを、君に言ってあげよう。」<sup>9</sup>

これこそ、ブリヤ＝サヴァランのアフォリズムの中で、最も人口に膾炙したものの一つである。人は、食べているものによって、どのような人であるかを判断される、というこのアフォリズムは、少なくとも、社会的階層の差の観点と、人生論的・食哲学的な観点の二つの点において意味をもっている。

社会的階層の差の観点から言えば、その階層差は、食・料理の全面にわたって違いを生んでいるのであり、高度に手の込んだ高級食材料理を食べることの出来る階層と、それが出来ない階層の食・料理の差は、決定的な差であり、また、例えば、現代日本の都市において、高級スーパーで、高価で安全な無農薬野菜を毎日購入できる階層と、そうでない安価な野菜を普通のスーパーで買わざるを得ない階層の食・料理の差も、

7 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2001, p.19.

8 *ibid.*

9 *ibid.*

決定的な差なのである。

もちろん、美味という点から言えば、新鮮な採れたての野菜を直ちに食する農家の人の料理の方が、ある程度の都市のレストランで供される平均的なレストラン料理よりも、美味であることは十分にあり得ることであり、この点においては、収入に基づく階層差が表れていないとも言えるが、しかし、それは、素材自体の美味に特化した点において言えることなのであって、高度に手の込んだ料理の次元においては、やはり、収入に基づく階層差は、厳然として存在しているのである。そして、更に言うならば、高級レストラン料理においては、新鮮な採れたての野菜を直ちに料理すること自体が当然のことなのであって、美味の追求は、その当然のこのうえに立って、更にいかに高度に手を加えて、より美味なものを生み出すか、という次元において為されているのであり、この点においては、圧倒的に、収入に基づく階層差が、厳然として存在しているのである。「何を食べているのか」ということは、この意味において、その人の社会的・経済的階層を如実に示しているのだから、食・料理は、この点においても、その人の生を深く反映しているのである。

人生論的・食哲学的な観点から言えば、ブリヤ＝サヴァラン自身が次のような記述をこの『味覚の生理学』の中でしている。

「(レストランの中の) もっと遠くの方には二人の恋人達がいる。(…) 快楽が二人の目の中で輝いている。彼らを選んだ料理のコースのいろいろな皿の組み合わせ方の選択によって、現在は、過去を言い当てるのにも役立つ、また、未来を予測するのにも役立つのである。」<sup>10</sup>

即ち、レストランで、二人がどのような料理を選択するかを見れば、現在の二人の選択によって、二人の過去も分かり、未来も分かる、とブリヤ＝サヴァランは語っているのである。

今、何を食べるのか、また、何を食べたいのか、という人間の意志と欲望は、それまでにその人が歩んできた人生によって規定されており、そのそれまでの人生の集約されたものが否応なしにその選択に表れるのである。また、その人生の集約された意志と欲望は、その人の将来の進んでゆく方向をも確かに指し示している面をもっているのである。

ある種の偶発的契機によって、突然、財力に恵まれた人は、財力をもった途端に、高級レストラン料理を堪能するということが出来ないのであり、高級ワインを堪能することも出来ないのである。高級ワインの味は、それより下の様々なレヴェルのワインの味を知っ

た上でなければ、正当に深く味わうことが出来ないのであり、高級レストラン料理の味も、それより下のレストラン料理の味を知った上でなければ、正当に深く味わうことが出来ないのである。美味を味わう能力は、少しずつ美食の経験を積み重ねてゆく中で、少しずつ備わってゆくものであり、一挙に段階を飛び越えることは出来ないのである。美味を味わう能力は、この点において、それまでにその人が歩んできた人生によって規定されており、そのそれまでの人生の集約されたものが否応なしに、その料理の選択に表れざるを得ないのである。そしてまた、この、それまでの人生の集約が、その人のそれから先の人生の方向を必然的に指し示していることも言うまでもないことである。人が抱く希望も意志も、それまでの自分の人生の上に立って、生まれ出るものであり、また、人が何を為しうるか、ということも、それまでの人生の蓄積のうえに立って、その可能性があり得るのである。

食並びに料理は、その人の身体を生物学的に形成しているだけではなくして、その人の人生そのものの集約体の表現なのであり、その人の経験そのものの集約体の表現なのであって、それ故に、その人の人格そのものを指し示しているものなのであり、その人の過去と未来を指し示しているものなのである。

## 5. 食の倫理と快楽

ブリヤ＝サヴァランは、このような人格論のうえに立って、更に、食の根源的な倫理の地平に論を展開してゆく。その第5のアフォリズムは、次のようなものである。

「5 創造主は、人間に、生きるために食べることを余儀なくさせるのであるが、彼は、食欲によって、人間にそのことを行うように促し、快楽によって、人間にそのことの褒美を与えるのである。」<sup>11</sup>

この宇宙を作った神は、生きるために食べることを人間に強いるのであるが、その強制の仕方は、人間に、食欲を与えることによって、人間がそれにつられて、生きるために食べることを自ら為すように仕向けるのであり、また、生きるために食べることを為した時に、人間に快楽を与えることによって、その行為を為した褒美を与えるのである、というこのアフォリズムは、「生きるために食べること」自体は、ただそれだけでは、人間にとって、自らは為したくない、不本意な行為である、ということ強く暗示している点において、極めて注目すべきアフォリズムである。

「生きるために食べること」自体が、快楽なのでなく、むしろ、不本意な行為であり、神によって強制されなければ、人間はその行為をなすことに消極的で

10 *ibid.*, p.279.

11 *ibid.*, p.19.

あるということは、いかなることを意味しているのであろうか。それは、実は、極めて本質的な倫理的次元の問題を示唆している可能性もっているのである。即ち、生命体が、他の生命体の生命を奪うということが、食の根源的な在り方であり、そうであるが故に、知的精神をもった人間にとって、その行為自体が、不本意な行為である、ということの意味している可能性があるのである。

そして、もしそのような、非近代的・非人間中心主義的な、自然・宇宙に対して謙虚な精神を、このアフォリズムが、含意しているとしても、しかし、それでも、人は、そのことを承知の上で、それでもやはり、「生きるために食べることを、確かに行わざるを得ないのであって、そのために、食欲と快楽が、存在している、とブリヤ=サヴァランは、ここで語っている、とも言えるのである。もし、そうであるならば、ブリヤ=サヴァランの美食学は、かなり深い哲学的意味をもっていると言えるであろう。

## 6. 美味判断力

ブリヤ=サヴァランは、経験の集蔵体としての、人間の美味判断力について、次のような第6のアフォリズムを記している。

「6 グルマンディーズは、私たちの判断力の一つの現実態である。その判断力によって、私たちは、味覚にとって心地よいものの方を、その性質もっていないものよりも、好んで選ぶのである。」<sup>12</sup>

「グルマンディーズ」(gourmandise)とは、単に一般的な「大食いの旺盛な食欲」という意味ではない。「グルマンディーズ」は、ブリヤ=サヴァラン自身によって、『味覚の生理学』において、以下のように定義されているのである。

「グルマンディーズとは、味覚を満足させ楽しませるものへの、情熱的で、十分に考え抜かれた、習慣的な、愛に満ちた好みである。」<sup>13</sup>

ここに明確に語られているように、<情熱的に、そして同時に理知的に、常に持ち続ける、美味への深い愛>が、「グルマンディーズ」なのであって、「社交的グルマンディーズ」は、「アテネの優雅さとローマの豪華とフランスの洗練された繊細さを一つにまとめた(…)一つの徳」<sup>14</sup>とも言うほどの素晴らしいものなのである。(このブリヤ=サヴァランの言葉に関連して、一言だけ付言しておくならば、ブリヤ=サヴァランは、ローマの美食を決して批判的に捉えている訳

ではない。ここに明らかなように、ローマの美食は、「豪華」さにおいて際だった素晴らしいものとして、ブリヤ=サヴァランによって、語られているのである。)

この「美味愛」が、「味覚にとって心地よいもの」を、そうでないものよりも「好んで選ぶ」「判断力」の「現実態」である、ということの意味は、そのような美味に関する判断を、(初めは試行錯誤的ではあれ)現実に行使し続けた経験の蓄積の結果として、<可能的な力として、人にもともと潜在している美味判断力>が、遂に現実の力を実際に的確に発揮する能力を持ち始め、そして、その能力の行使の経験の蓄積の結果として、最終的に、<現に美味を的確に判断し愛する力>が、その人に現実にも備わった、ということの意味しているのである。美味なるものを食べ続ける経験の長大な蓄積の結果として、人は、簡単に言えば「味の分かる人」となりおおせ、その人は、<情熱的に、そして同時に理知的に、常に持ち続ける、美味への深い愛>を持つに至るのである、ということが、ここで語られているのである。

このアフォリズムの原文にあるun acte de notre jugementを、「判断の一行為」<sup>15</sup>と普通に訳したり、あるいは、ここの箇所を「グルマンディーズはわれわれの判断から生まれる」<sup>16</sup>と訳することは、人間の主観的な個々人の判断が美味への愛を生み出し決定する、という、近代主観主義的なニュアンスを帯びさせてしまう危険性をもっており、避けるべきである。ブリヤ=サヴァランの提唱する美食学が、単なる個人の主観的で趣味的な好みという近代主観主義的な小さなものでなく、それを遙かに超える宇宙論的な広がりとも深さをもっているからには、これらのような訳ではその意味を十分に捉えることが全く出来ないのであって、アリストテレス哲学の「現実態」とun acteを捉えることこそが、ブリヤ=サヴァランの真意を捉えることになるのである。

## 7. 食の快楽の特性

ブリヤ=サヴァランは、他の快楽とは異なる、食の快楽の際だった素晴らしい特性について、第7のアフォリズムにおいて、次のように語っている。

「7 食卓の快楽は、全ての年齢、全ての身分、全ての国、全ての日のものである。その快楽は、他の全ての快楽と共にあることが可能であり、そして、他の全ての快楽が無くなってしまった後でも、最後まで存在し続けて、その、他の全ての快楽が無くなっ

12 *ibid.*

13 *ibid.*, p.141.

14 *ibid.*

15 ロラン・バルト、ブリヤ=サヴァラン著松島征訳『バルト、<味覚の生理学>を読む』(みすず書房、1985年)51頁。

16 ブリヤ=サヴァラン著関根秀雄・戸部松実訳『美味礼讃』(上巻)(岩波書店、1967年)23頁。

てしまったことを慰めてくれるのである。]<sup>17</sup>

アフォリズム4で示唆されているように、社会的階層の差は現実に大きく存在しているのであるが、しかしそれでも、各々の階層に属している人々は、それなりに全員、レベルの差はあっても、確かに食卓の快樂をもっているのであり、この、食卓について食事をとるといふ快樂は、レベルの差はあっても、全ての年齢の人が毎日もて、全ての身分の人が毎日もて、全ての国の人が毎日もてる快樂なのである。その上、この快樂は、他の快樂があってもそれによって減少することもなく、また、年齢的あるいは健康上の問題などによって、他の快樂が味わえなくなってしまった後でも、最後まで味わえる素晴らしい快樂なのである。このアフォリズムは、食卓について食事をとるといふことが、人間にとって、如何に根源的な快樂であるのか、ということを見事に語っているアフォリズムなのであり、自らの生の根源を支えることが、生命体にとって如何に根本的な快樂であるのか、ということを見事に語っているアフォリズムなのである。

## 8. 食の快樂の持続性

ブリヤ＝サヴァランは、このような素晴らしい食の快樂であっても免れない限界について、第8のアフォリズムにおいて、次のように語っている。

[8 食卓は、初めの一時間の間、人が決して退屈しない唯一の場所である。]<sup>18</sup>

ブリヤ＝サヴァランが生きた時代は、ロシア式サーヴィスが紹介され始めた時代に及んではいるが、フランス式サーヴィスが行われていた時代が長く、フランス式サーヴィスでは、食卓にはあらかじめ第一セルヴィスとして多数の料理が一面に並べられていた。「初めの一時間の間」というのは、その多数並べられていた料理の中から、各人が自分の好きな料理を、好きなだけ、自分で取り分けて食べる快樂が、「初めの一時間の間」続く、ということの意味している可能性があるのである。食卓には、次の第二セルヴィスの料理が運ばれてくるまで、新しい料理は追加されない訳であるから、各人が自分の好きなものを十分に食べてしまった後は、確かに、「退屈」するかもしれないのである。このアフォリズムにおける「退屈」は、この場合、新しい料理が来ないことから発生する「退屈」となり、前のアフォリズム7であれほど称揚された食卓の快樂といえども、既に食べるべきものを十分に食べてしまった直後には、失せてしまい、短期的期間内における持続性において欠ける面をもっている、ということが語られているのである。(付言するまでもなく、

長期的期間内における持続性においては、アフォリズム7において語られているように、食卓の快樂は、他の快樂よりも遙かに長い持続性をもっているのである。)

## 9. 料理における創造の問題

ブリヤ＝サヴァランは、料理芸術における創造の真の在り方について、第9のアフォリズムにおいて、次のように語っている。

[9 新しい一皿の料理の発見は、人類の幸福にとって、一つの星の発見よりも、より有効なものである。]<sup>19</sup>

これも、アフォリズム4と並んで、ブリヤ＝サヴァランの名を大いに高らしめた有名なアフォリズムである。

ここで極めて注目すべきことは、ブリヤ＝サヴァランが、「新しい一皿の料理の創作 (création)」ではなく、「新しい一皿の料理の発見 (découverte)」と言っていることである。これは単に、「一つの星の発見」にあわせて、「発見」という方が文体上すわりがよいなどということではない、より哲学的な深い次元の、深い意味をもっている言葉の選択なのである。

即ち、ブリヤ＝サヴァランは、ここで、人間には、「無からの創造」(creatio ex nihilo) のような、真正の意味での創造は、不可能なのであって、人間に可能なのは、既に存在しているもの同士の組み合わせを変えることでしかなく、それは、存在論的には、既に存在しているものを、新たな角度から、発見し直すことなのである、と語っているのである。例えば、ロビュシヨンのまさに傑作と言える真に新しい料理の『キャビアのジュレとカリフラワーのクリーム』も、キャビアやカリフラワーや仔牛の脚などの既に存在しているものの新しい組み合わせの発見なのであって、決してロビュシヨンが、神のごとくに、あるいは、近代主観主義の「天才」のごとくに、「創造」したものではないのである。

ここにおいて明らかなように、ブリヤ＝サヴァランは、決して、近代主観主義者ではないのである。彼は、ドイツの近代主観主義美学者たちが、ロマンチックな「天才」の「創造」の神話を声高く喧伝していた時代にあって、世界の実相に実在論的に深く迫っていた、実在論的な思想家であったのであり、既に存在しているものの、新たな組み合わせにおける発見を、真正なる意味における創作行為と喝破する、古典的な意味でのミーメシス哲学者であったのである。

料理芸術における創造とは、まさにブリヤ＝サヴァ

17 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2001, p.19.

18 *ibid.*

19 *ibid.*

ランがここで述べているように、言葉の深い意味における「発見」なのであり、そして、このような創造の本質は、実は、料理芸術に限らず、他の諸芸術においても、同様なのである。芸術における創造とは、ミーメーシスにはかならないのであって、ミーメーシスとは、既に存在しているものの新たな発見としての再現にはかならないのである<sup>20</sup>。その発見は、世界の長大無辺な〈存在の連鎖〉に基づく発見なのであって、料理芸術は、その中の更なる〈生命の連鎖〉に特に基づく発見なのである。

(アフォリズムの第10以下は、以上の第9までのアフォリズムとは異なって、酔っぱらってしまうことは、飲み方を知らないことである<sup>21</sup>とか、飲み物を飲む順

序は、最も穏やかで弱いものから始めて、最も頭をくらくらさせ、最も香しく香りの強いものへと進むべきである<sup>22</sup>、などというような、より実際的なアドヴァイスの意味合いが濃いものであり、美学的・哲学的に深い考察は、以上の第9までのアフォリズムにおいて述べられている。それ故、ブリヤ＝サヴァランの美味学を対象とする、料理芸術本質論の考察としては、ここで、とりあえず、終えることとした。尚、本論文は、拙編著『社会の中の芸術』（放送大学教育振興会2010年）の第15章「料理芸術についての言説」の一部と内容が重複しているが、本論文の方が、いくつかの点においてより詳しく論述していることをお断わりしておきたい。）

(2009年11月2日受理)

20 芸術が、このような意味においてミーメーシスである、という点については、私の著書、青山昌文『改訂版 芸術の理論と歴史』（放送大学教育振興会、2006年）を参照されたい。

21 Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Flammarion, 2001, p.20.

22 *ibid.*